



Pastelzinho de forno com recheio de carne

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara de chá – 150 g de Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli)

1 xícara de chá – 100 g de farinha de grão de bico

1/4 xícara de chá – 40 g de fécula de batata

1 colher de chá de sal

1 colher de café de pimenta-do-reino

1 sachê – 10 g de fermento biológico seco instantâneo

3 colheres de sopa – 45 ml de óleo de coco em estado líquido

1 colher de sopa – 15 ml de cachaça

160 ml de leite de arroz

Modo de preparo

Em um recipiente, acrescente todos os secos e misture bem. Coloque o fermento biológico e misture mais.

Adicione o óleo de coco, a cachaça e, gradativamente, vá incorporando o leite até a massa não estar muito úmida e nem grudar nas mãos.

Deixe a massa em um formato de bolinha.

Pegue um pedaço generoso de massa, amasse, modele em formato de bolinha e abra suavemente com um rolo, sem fazer força.

Recheie a massa com carne moída refogada e una as pontas, pressionando levemente os dedos sobre as pontas do pastel.

Pincele sobre os pastéis gema de ovo batida.

Se quiser, adicione um pouco de gergelim sobre eles.

Disponha em uma assadeira untada com azeite e polvilhada com farinha de arroz.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br